



VICENTE TODOLÍ PASEANDO
EN SU HUERTO-JARDÍN DE
PALMERA, VALENCIA



ARTE

Vicente Todolí

“Los museos deberían servir al arte, pero se sirven de él”

Después del vértigo de dirigir grandes museos como la Tate Modern, en Londres, o la Fundación Serralves, en Oporto, Todolí vuelve al sosiego del huerto de la infancia donde preserva, gracias a su fundación, más de 500 especies de cítricos. Arte y citricultura se enraízan en la memoria de un pasado para imaginar un nuevo futuro.

Una tarde de 1987, mientras trabajaba en el IVAM, Vicente Todolí (Palmera, Valencia, 1958) entró en pánico: las imágenes comenzaron a circular ante sus ojos a una velocidad vertiginosa, apoderándose de él. Se había quedado anclado en la mirada, sin entender realmente el mundo. Necesitaba asirlo, darle cuerpo.

Así relata en su reciente libro *Quisiera crear un jardín (y verlo crecer)* (Espasa) la aventura que encendió su amor por los cítricos –inspirado en los Médici– y cómo convirtió la huerta y los jardines en una forma de militancia política. Un “zum” de memorias que injerta su trayectoria –como director de la Fundación Serralves, del IVAM y de la Tate Modern– en una biografía íntima mientras crea su legado: la Todolí Citrus Foundation.

Pregunta. Todo empieza en 2007, cuando introduce en su maleta más grande un cidro enorme que encontró en la isla de Isquia para plantarlo en su

terreno de Palmera. ¿Qué le llevó a hacerlo?

Respuesta. En ese momento yo no sabía nada de lo que era un cidro. Vi un arbolito con unas frutas inmensas y me dije: “¿Pero esto qué es?” ¡Una monstruosidad! Empecé a investigar y descubrí que el cidro es el primer cítrico que llega a Europa, descrito por los botánicos que viajaban con Alejandro Magno. Se usa en Palestina en la fiesta de Sucot que conmemora la huida de Egipto, de ahí pasa a Grecia, luego a Roma, con múltiples aplicaciones medicinales –incluso contra la halitosis–, y se convierte en un fruto mítico.

P. Usted cita en su libro a los Médici como inspiración para su jardín. ¿Qué les une a los limones?

R. En el siglo XVI el gran duque Cosme I de Médici empieza a coleccionar cítricos como parte de su programa político y estético, y desata una *citrusmanía* que fascina a Europa durante más de dos siglos.

De ahí surgen las *orangeries*, edificios que albergaban cítricos en macetones para resguardarlos del invierno. Se convierten en símbolo de un humanismo de la “edad de oro” que nos llega a la actualidad en forma de jardín botánico.

P. ¿La historia de los cítricos resume la historia de la humanidad?

R. Prácticamente, sí. Cuando decidimos crear la fundación –que hoy preserva más de quinientas variedades– me puse a investigar, y todos estos datos fascinantes fueron apareciendo.

TODOLÍ CITRUS FOUNDATION

P. ¿Cuál es su propósito?

R. Preservar el territorio de la especulación urbanística y dejar mi legado de árboles.

P. ¿Y el reto más difícil?

R. Comprar los terrenos. Partíamos de unas tierras de mi hermano y la expansión se convirtió en una partida de dominó: hemos agrupado veinticuatro parcelas distintas. En Valencia manda el minifundio

—al heredar, las fincas se subdividen— y me encontré huertos de 400 m². Había que saber comprar, negociar; yo no sabía hacerlo, pero apareció quien sí, y me ayudó. Ahí surge la fundación e incluimos a esta persona en el patronato. Cuando algún vecino no quiso vender, simplemente crecimos en otra dirección.

P. ¿Su modelo funcionaría con otros cultivos o en otras comunidades autónomas?

R. Depende de las legislaciones. Plantar un jardín es el mejor modo de frenar esos procesos de depreciación urbanística, pero debe ser un jardín singular, como un museo. No pueden ser clones, eso es agricultura. La idea de clon va en contra de la idea de jardín.

P. En el libro afirma que le gusta trabajar el huerto como un museo. ¿Qué tienen en común el arte y la citricultura?

R. El humanismo renacentista considera la horticultura como una de las artes; también la topiaria, el arte de dar forma a plantas y árboles, del que los valencianos han sido expertos, practicándolo por todo el mundo. El jardín es el origen del paraíso porque apela a todos los sentidos. No hay fruta con tantos tratados, investigaciones y aplicaciones. Tenemos pendiente una publicación que analice todos los paralelismos entre el arte y los cítricos.

P. Tienen muchas cosas en común: tratamiento del espacio, luz, diseño, color, composición, recorrido...

R. Hemos hecho un huerto-jardín, un huerto botánico de

“EN EL SIGLO XVI COSME DE MÉDICI EMPIEZA A COLECCIONAR CÍTRICOS. DESATA UNA CITRUSMANÍA QUE FASCINA A TODA EUROPA”



GATA DE CÍTRICOS EN LA FUNDACIÓN

“EL JARDÍN ES EL ORIGEN DEL PARAÍSO PORQUE APELA A TODOS LOS SENTIDOS. NO HAY FRUTA CON TANTOS TRATADOS Y APLICACIONES”

cítricos, agrupando variedades morfológicas. Establecimos recorridos con meandros y recovecos. El ritmo es fundamental, como en una exposición o en una colección de museo: no puede ser una autopista; debe ser un camino entre ríos y montañas donde, de pronto, una curva te cambie la perspectiva.

CULTIVOS DE ARTE

P. Va a tener un espacio positivo, el Espai Citrus, además de piezas de distintos artistas, como el aviario de Carsten Höller.

R. El arquitecto, que es Carlos Salazar, ha hecho el proyecto y aún estamos esperando que lo apruebe el ayuntamiento. Y Höller antes de ser artista era biólogo, especialista en

feromonas de insectos y tenía dos pasiones: la micología y los pájaros cantores. Como estos se refugian del viento en los cítricos y mi abuelo también hacía concursos de canto de pájaros, hemos puesto una jaula donde tenemos temporalmente pájaros que nos dan aficionados, los que no son grandes cantores, para luego soltarlos e ir cobijando a otros.

P. Además cuentan con un laboratorio. ¿Qué investigan?

R. Nuestro laboratorio está orientado a que los cocineros experimenten con los cítricos y a la investigación de aceites esenciales y sus usos en perfumería. El origen del agua de colonia, por ejemplo, está en la bergamota: un italiano formuló en Colonia una *aqua mi-*

rabilis a finales del siglo XVII pensada como remedio “milagroso” y medicinal.

P. ¿Van a hacer perfumes?

R. Tenemos un proyecto con Loewe para crear una esencia con uno de nuestros cítricos. Lleva tiempo: hay que hacer muchas pruebas. Ya han elegido la variedad y debemos aumentar la producción para tener más *stock*. Estamos abiertos a colaboraciones en todos los campos. También se elabora una ginebra llamada Sílex, mermeladas y chocolates.

P. ¿Cuáles son las variedades más especiales?

R. Una australiana con forma de dedo, el *finger lime*, cuyas perlas estallan en la boca como caviar. En Japón cultivan la *mikan-su*—su es vinagre y *mikan*, mandarina—, con el que hacen un vinagre de mandarina que usan como condimento. Los cítricos hablan de la cultura de cada país. Japón es quien más venera sus cítricos, seguido de Italia. España, pese a ser primer productor, solo se interesa por los comerciales; en Italia, en cambio, se conservaron por su belleza, por el placer estético y sus propiedades medicinales.

P. ¿Y la receta más sorprendente que se ha elaborado con sus cítricos?

R. Un helado que para mí es el mejor del mundo y que deben probar si van a Logroño: el de heladería dellaSera. Son los autores del sabor ‘sombra de higuera’—que obtienen macerando hojas de higuera—. Fernando [Sáenz] pasó por la fundación hace años y se llevó

shikwasa (un cítrico de Okinawa) con el que crearon el sabor ‘mandarina shikwasa del huerto botánico de Vicente Todolí’. Y otra cosa: el albedo –la parte blanca– que suele ser amarga, pero en la cidra es comestible y las recetas resultantes son excepcionales: su perfume, textura y, además, está lleno de propiedades medicinales. El primero en utilizarlo fue Ferran Adrià.

ESCRITURA ENTRE NARANJOS

P. ¿Cómo surge la publicación de este libro?

R. Nace como un encargo de Espasa durante la Covid. A mí nunca se me habría ocurrido: respeto demasiado la escritura, no tengo tiempo y me da pudor. Creo que la privacidad es el mayor tesoro; por eso no tengo redes. Pero pensé: ¿Por qué no dejar escrito lo que pienso? Son memorias fragmentadas, sin querer dar lecciones: simplemente contar mi experiencia como un primer y último acto de escritura. La editorial me lo quitó de las manos; si no, aún seguiría dándole vueltas.

P. La escritura es, como el arte, difícil de dar por terminado. Dicen que Oscar Wilde tardaba semanas en decidir dónde poner una coma.

R. Exactamente. A Francis Bacon la galería Marlborough le mandaba una secretaria periódicamente a recoger los cuadernos del estudio.

P. ¿Cuadros sin terminar?

R. Bacon trabajaba un cuadro cada vez, obsesivamente. Si llegaba borracho a las cinco de la mañana, seguía pintando y se

“ECHO DE MENOS CUANDO EL ARTE ERA MÁS PEQUEÑO Y LOS VALORES ERAN OTROS. HABLAR DE DINERO ERA DE MAL GUSTO”



VICENTE TODOLÍ POSANDO CON ALGUNAS VARIEDADES CÍTRICAS

“NO VOY A FERIAS NI A INAUGURACIONES DONDE EL CENTRO ES LO SOCIAL, MOSTRARSE Y VERSE. ESO NO ME INTERESA”

lo cargaba; entonces pedía que lo destruyeran. Gracias a que no lo hicieron han llegado a nosotros grandes obras. Si paraba antes de tiempo, no estaba terminado; si seguía, lo arruinaba. En alguna exposición he llamado a eso “la pintura como conflicto irresoluble”.

P. Otro capítulo interesante es cuando, ya como director de la Tate, odiaba las reuniones constantes de los grandes equipos. Escribe que “en vez de exhibir arte, parecía que vendían patatas”.

R. Odio esas reuniones porque se convierten en una exhibición de estatus. En lugar de un diálogo productivo termina siendo una lucha de egos totalmente improductiva. Más investigación y menos reunión.

P. ¿Entonces dónde queda el arte en las grandes instituciones?

R. Los museos deberían servir al arte, pero ahora los grandes museos se sirven de él. Por ejemplo, las ampliaciones: muchas veces no hacen falta; crecer por crecer es absurdo.

DEL PUEBLO A LA METRÓPOLIS

P. ¿Cómo ha cambiado el mundo del arte desde que empezó en 1982?

R. ¡Uf! De un pueblo en el que todos nos conocíamos, pasó a ciudad y, ahora, a gran metrópolis. En las ferias de los ochenta se hablaba de arte; hoy el mercado lo hacen subastas y ferias internacionales, con *dealers* que de arte no tienen ni idea y se mueven por estatus

e inversión. Es un mundo en el que yo no participo. No voy a ferias ni a inauguraciones donde el centro es lo social, mostrarse y verse. Eso no me interesa. Echo de menos cuando el arte era más pequeño y los valores eran otros: el arte era lo primero y hablar de dinero era de mal gusto.

P. Ahora programa el monumental espacio Pirelli HangarBicocca en Milán. ¿Qué exposiciones prepara?

R. Ese es mi trabajo principal desde 2013. Hacemos retrospectivas *site specific* para estos espacios industriales –una antigua fábrica de turbinas– a la que ahora damos uso cultural. Hay una nave para artistas en el inicio de su carrera (1.500 m², 10 m de altura) y otra de 5.500 m² con 20 metros de altura para retrospectivas. Las próximas exposiciones serán Yuko Mohri y Nan Goldin. Aquí tengo libertad absoluta para programar sin hacer vida social; solo viajo una vez al mes. En espacios de esta envergadura nunca sabes si las obras van a funcionar, es un gran desafío y me saca de la rutina. Para mí no es trabajo: es un juego. Acabo de renovar el contrato por lo que estaré cuatro años más.

P. Para terminar: ¿qué libro recomendaría leer a la sombra de un naranjo?

R. ¡Qué buena pregunta! Uno de los autores que más leo es Marco Martella. Recomendaría *Jardines en tiempos de guerra*, firmado bajo el heterónimo de Teodor Ceric. También el bello texto *Un pequeño mundo, un mundo perfecto*. **MARÍA MARCO**